

## Linha G. Paniz

## PANIFICAÇÃO &gt;

## CONFEITARIA E PREPARAÇÃO &gt;

Batedeira Planetária **NOVO**

Cozereira

Cutter

Desfiador de Carne

Amassadeira Semirrápida com

Extrusora

Extrusora de Massa

Gourmetela

Masseirella

Multifuncional **NOVO**

## COZÇÃO E CONSERVAÇÃO &gt;

## AÇOUQUE &gt;

## Linha Gastromaq

## Confeitaria e Preparação » Batedeira Planetária

&lt; voltar

G.PANIZ



## BP-12 RP

Desenvolvido para preparo de massas leves, como bolos, claras em neve, panquecas, glacês, cremes e similares. Seu design compacto e moderno garante maior durabilidade e baixo nível de ruído.

- 12 LITROS;
- 4 VELOCIDADES;
- PROTETOR DE CUBA EM POLICARBONATO COM ABERTURA PARA ADIÇÃO DE INGREDIENTES;
- TRANSMISSÃO POR CAIXA DE REDUÇÃO AUTOLUBRIFICANTE;
- ESTRUTURA ROBUSTA E COMPACTA QUE GARANTE ESTABILIDADE E DURABILIDADE;
- TROCA DE VELOCIDADE ELÉTRICA POR INVERSOR DE FREQUÊNCIA;
- EQUIPAMENTO DE ALTO DESEMPENHO E ALTA DURABILIDADE;
- COM BAIXO NÍVEL DE RÚIDO E BAIXO ÍNDICE DE MANUTENÇÃO;
- 3 BATEDORES: RAQUETE E GANCHO EM ALUMÍNIO FUNDIDO, E GLOBO EM AÇO INOX 304;
- DISPONÍVEL EM EPÓXI OU AÇO INOX.

Equipamento certificado pelo OCP 0070 conforme Portaria – 148/2022.

Normas específicas: ABNT NBR NM 60.335-1

IEC 60.335-2-64



 12 litros  0,38 kWh  725x335x555  34 kg  1/2 Cv

Onde comprar

Manual do Produto

Documentos técnicos

Receitas

Compartilhe:   

Imagens meramente ilustrativas. Produtos sujeitos a alterações sem aviso prévio.

ONDE COMPRAR